



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Mercoledì 19 Ottobre 2016

IL PROGRAMMA. Intitolazione di una piazza al fondatore Barone Giacomo Alliata, copie dei documenti storici nella sala del cinquecentenario, un convegno e lo spettacolo

Castellammare celebra i 500 anni dalla fondazione

CASTELLAMMARE

*** L'intitolazione di una piazza al fondatore, copie dei documenti storici nella sala del cinquecentenario, convegno e spettacolo musicale: così Castellammare celebra il cinquecentesimo anniversario dalla fondazione che ricorre il 22 ottobre. Una giornata dedicata al secolare compleanno di Castellammare che quest'anno ha anche ricevuto il titolo di città. "Per le celebrazioni dei cinquecento anni abbiamo previsto momenti di diversa natura svoltisi nel corso dei mesi passati e con la conclusione prettamente storica che ci sarà il 22 ottobre alla quale invito i cittadini a partecipare - af-

ferma il sindaco Nicolò Coppola. A luglio ricordo la giornata dedicata al legame con il grano, momenti culturali con esperti delle nostre radici e l'apertura, per la prima volta, dei granai ritrovati in corso Garibaldi. Musica, folklore e degustazioni di prodotti tipici. Ad agosto musei e chiese aperti fino a tarda notte, passeggiate turistiche con guida per le vie del centro, spettacoli folkloristici e concerti, nelle chiese e piazze. Nella giornata di fondazione chiudiamo con alcuni momenti dedicati interamente alla storia della nostra città spiegata dagli esperti e l'intitolazione al barone Giacomo Alliata, fondatore del

paese e della chiesa Madre, di quella che era anticamente la piazza del paese chiamata "Chianu di la terra". A futura memoria della nostra storia i relativi documenti saranno posizionati nella sala del cinque centenario - conclude Coppola - che sarà utilizzata per attività culturali ma anche per celebrare i matrimoni". Secondo alcuni storici locali la fondazione di Castellammare avvenne "a seguito di permesso (licentia populandi) dato dal Viceré Giovanni de la Nuca il 10 maggio 1501 al barone Giacomo Alliata che il 22 ottobre 1516 ordinava ai "magistri fabricatores" l'edificazione del paese con l'elevazione della cinta

muraria". Sabato 22 ottobre alle ore 17 è prevista l'intitolazione della piazza Giacomo Alliata, fondatore del paese e della chiesa Madre (via Re-Federico, sfarzo prima del ponte castello) alla presenza di un cantastorie e con l'accompagnamento della banda musicale. Dopo i saluti del sindaco Nicolò Coppola e dell'arciprete don Fabiano Castiglione, la spiegazione storica a cura del professore Giuseppe Vito Intermicola. Alle ore 18 percorso a piedi con la banda musicale fino alla sala del cinquecentenario dove per l'occasione saranno collocate copie in pergamena dei documenti relativi al permesso di fondare il paese

concesso al barone Giacomo Alliata, copia della effettiva fondazione, avvenuta il 22 ottobre 1516 ed il primo documento sull'esistenza del Comune (1552). Alle ore 18.30, al teatro Apollo Anton Rocco Guadagno la conferenza su "La prima paisi: dalla fondazione all'assetto" e all'organizzazione dell'abitato", a cura di Giuseppe Vito Intermicola. A seguire, sempre al teatro Apollo, spettacolo musicale con Manuela Li Causi. Previste anche due passeggiate turistiche (ore 10.30 e ore 16) dal castello alle fosse granarie, con visita al museo degli ori della Madonna del Soccorso, patrona di Castellammare.



Nicolò Coppola

VEDERE & SENTIRE

PER LE VOSTRE SEGNALAZIONI: cronaca.trapani@gds.it

Trapani In Cattedrale si ricorda monsignor Plotti

*** Stasera alle 19 nella Cattedrale di Trapani, il Vescovo Fragnelli presiederà la santa messa in memoria dell'arcivescovo Alessandro Plotti, già Amministratore apostolico a Trapani. Nel primo anniversario della sua morte si terrà questo momento di preghiera. Alessandro Plotti, è stato anche vicepresidente della Conferenza Episcopale Italiana dal 2000 al 2005. ("MAX")

Trapani Torre di Ligny, opere in mostra su ex voto

*** "Il mare dei miracoli" è la mostra che si potrà visitare al Museo di Torre Ligny a Trapani. Espongono: Mirella Amantia, Giovanna Cammarasana, Maria Candela, Sergio Crimiti, Rezia Deffa, Giovanna Fazio, Mariarosa Fumagalli, Grobina Martinico, Michela Martinico, Giuseppina Santoro, Mariella Trilo e Valeria Vulpetti. Sino al 30 novembre. ("MAX")



MUSEO DEGLI SCACCHI MOSTRA DI RICAMI

*** Gli scacchi sono un gioco dove vengono utilizzati su una scacchiera trentadue figure, che rappresentano il re, la regina, la torre, l'alfiere, il cavallo e i pedoni. Ora presso il Museo degli scacchi, di via Genova, 23 a Mazara del Vallo, è esposto il prezioso completo (nella foto) realizzato con l'antica tecnica del ricamo "chiacchierino", tipico merletto, creato con del filo di cotone utilizzando uno stru-

mento che si chiama spoletta. L'opera creata, secondo i parametri indicati da Nino Profera (fondatore del museo), è stata realizzata dalla signora Margherita Cammarata. In due mesi, la signora Cammarata ha prodotto una serie di anelli, nodi e catene, occhielli di filo e sporgenze che sono elementi decorativi di questa tecnica, creando così una meravigliosa opera d'arte. Infoline 3392026556. ("MAX")

Trapani «Lettera a Francesca», si presenta il libro

*** Oggi alle 16.30 presso la sala conferenze della Camera di Commercio in viale Italia, si terrà la presentazione del libro "Lettera a Francesca", nato dall'incontro di Francesca Scopelliti, compagna di Enzo Tortora, e la Fondazione Enzo Tortora con l'Unione delle Camere penali italiane. Sarà presente il presidente della Camera penale di Marsala, Giacomo Frazzetta. ("MAX")

Santa Ninfa Museo Nino Cordio, visite tutti i giorni

*** Visite, dalle 9 alle 13 e dalle 15.30 alle 18.30, al museo "Nino Cordio" di Santa Ninfa. Il museo oltre alle grandi sale espositive è dotato di una sala proiezioni video, una sala multimediale predisposta per la didattica con gli studenti delle scuole elementari, medie e superiori. C'è anche una sala-atelier in cui sono stati ricostruiti gli ambienti di lavoro dell'artista. ("MAX")

Trapani U Santu Patri, mostra al Museo San Rocco

*** Presso il complesso monumentale San Rocco a Trapani si potrà visitare la mostra "U Santu Patri: sette artisti di fronte alla santità di Francesco di Paola", un incrocio originale di tecniche espressive: pitture, sculture, installazioni e video. L'allestimento valorizza tre momenti: uno dell'amore; uno della conoscenza; l'ultimo della contemplazione. Sino al 16 novembre. ("MAX")

Antimafia Commissione in città ricevuta dal Prefetto

*** Domani una delegazione della Commissione regionale Antimafia guidata dal presidente Nello Musumeci e dal vice presidente Mimmo Fazio, sarà ricevuta dal prefetto Giuseppe Priolo. Nell'occasione sarà rappresentata al prefetto la più recente attività svolta dall'Antimafia dell'As, con particolare attenzione verso la gestione dei beni confiscati. ("GDI")

LA STAGIONE

È STATA PROMOSSA DALL'ASSOCIAZIONE TRAPANI WELCOME IN PROGRAMMA LABORATORI, STAGES E RASSEGNE LETTERARIE

Aprire il «Nuara»: scuola di cucina e di cultura

● I turisti italiani e stranieri in Italia spendono per l'enogastronomia un terzo del loro budget dedicato alla vacanza

L'obiettivo del Nuara Cook Sicily è quello di far conoscere il ricco patrimonio di tecniche, conoscenze e abilità artigianali che la Sicilia, e in particolare il territorio di Trapani possiede

Giacomo Di Girolamo
TRAPANI

*** «U Capuni - pesce di stagione: come cucinarlo». È stato il tema del "Primo giorno di Scuola", l'apertura della stagione degli incontri al Nuara, il centro di cultura gastronomica Nuara-Cook Sicily che si trova in via Bastioni 2 a Trapani. Una stagione promossa dall'Associazione Culturale Trapani Welcome che comprende una scuola di cucina con lezioni pratiche e stages a contatto diretto con le produzioni locali; un'attività di conservatoria e di recupero di tecniche e tradizioni; corsi di educazione alimentare per bambini e ragazzi; eventi enogastronomici e culturali con l'obiettivo di far conoscere il ricco patrimonio di tecniche, conoscenze e abilità artigianali che la Sicilia, e in particolare il territorio di Trapani possiede. «Preseverare le tradizioni enogastronomiche, la biodiversità, l'unicità di un territorio non soddisfa semplicemente un'esigenza di conservazione» o una lotta contro l'omologazione globale - afferma Paolo Salerno di TrapaniWelcome - ma significa piuttosto coltivare una grande risorsa, il nostro vero patrimonio immateriale, quello che veniva tramandato dalle nostre nonne di generazione in generazione.

Secondo un'analisi di Coldiretti, i turisti italiani e stranieri in Italia, spendono per l'enogastronomia un terzo del loro budget per la vacanza; il turismo enogastronomico ha superato così i cinque miliardi di fatturato. Un dato significativo se consideriamo che questo settore, adeguatamente comunicato e valorizzato nel rispetto delle tradizioni, può diventare una importante risorsa nella provincia di Trapani. Ed è in questo senso che cerchiamo di impegnarci coinvolgendo produttori di materie prime, chef esperti, e donne e uomini "maestri" di quel sapere che si tramanda nel tempo, con l'obiettivo di custodire e divulgare queste preziose informazioni».

TUTTE LE INIZIATIVE A CONTATTO CON LE PRODUZIONI LOCALI

Nuara è dunque un luogo di incontri ed eventi, un'area educativa e ludica, un laboratorio per nuove esperienze, idee e iniziative nate dal confronto con i diversi attori (produttori, partners, associazioni, enti, scuole, ecc.) del territorio. Diversi sono gli eventi culturali e le rassegne letterarie come "EatBook", a cura di Giacomo Pili, intensi momenti di riflessione come le cene al buio, realizzate con il supporto di non vedenti, corsi di approfondimento sui prodotti simbolo del territorio, come il tonno, o il sale marino.

Gli incontri proseguiranno sino a gennaio 2017. Cooking show e lezioni partecipative con gli chef del territorio aiuteranno gli appassionati a conoscere meglio i prodotti del territorio, i segreti e le tecniche della buona cucina. Non mancheranno i laboratori di avvicinamento al cibo dedicati ai bambini, per trasmettere in modo semplice, divertente e stimolante conoscenze e tradizioni gastronomiche della cucina Mediterranea. Per la sezione "le cucine degli altri" torna a grande richiesta lo chef del ristorante - tripperia "Il Magazzino" Luca Cai, con un cooking show dedicato alla cucina toscana. In programma inoltre l'incontro di conservatoria "u Cuddureddu di Calatufimi" curato dalle signore dell'as-

sociazione "Profumi di Sicilia". Un modo per tramandare ai più giovani e non, un "sapere" antico, affinché non si perdano tradizioni secolari. Tutti i mini eventi dedicati alla gastronomia, all'importanza delle materie prime e al recupero delle tradizioni. Un vero e proprio laboratorio del gusto dove poter apprendere tecniche e ricette direttamente da chef ed esperti ma anche un luogo di aggregazione per favorire iniziative enogastronomiche e culturali. Questo il calendario completo: 23 ottobre ore 16: Incontro di cucina... per i più piccoli (riservato a bambini tra i 6 e i 12 anni accompagnati da un genitore) con degustazione di quanto preparato; 28 ottobre 19.30 I corsi base: "Finger food che passione", come preparare per ogni occasione piccole delizie dolci e salate a cura dello chef Mario Bianco; 5 novembre 19.30 "Le cucine degli altri", incontro con la cucina Toscana con Luca Cai; 4 dicembre 18 Conservatoria: "u Cuddureddu di Calatufimi"; 11 dicembre 19.30 Cena al buio; 16 dicembre 19 Mini corso di degustazione di Olio Extravergine di oliva. A gennaio, infine, si terrà la quinta edizione del Corso di avvicinamento al vino. Si tratta di quattro lezioni, tutte alle 19.30, con questo programma: martedì 10 viticoltura ed enologia; giovedì 12 tecnica della degustazione, analisi visiva e olfattiva; martedì 17 tecnica della degustazione, analisi gustativa e giovedì 19 tecnica di abbinamento cibo / vino cena, cooking show. (1/2016)



Allievi del laboratorio mentre preparano il pesto trapanese

L'INTERVISTA

TRAPANI
Nuara è una parola siciliana di origine latino - araba che indica l'orto. La prima domanda per lo chef Francesco Pinello è relativa, appunto, alla scelta del nome.

*** Perché Nuara?
«Proprio perché abbiamo voluto identificare un luogo dove si coltiva passione, tradizione, storia e innovazione. Qui storie, sapori e tesori di Sicilia si incontrano in un vero e proprio centro di aggregazione per eventi enogastronomici e culturali».

*** In effetti sono tante le iniziative che realizzate in collaborazione con scuole, enti e associazioni del territorio...

«Recuperare il grande patrimonio della tradizione gastronomica siciliana, valorizzare ingredienti e pietanze, favorire incontri, scambi e sinergie con nuove culture in una terra che da secoli accoglie etnie e tradizioni diverse. Questi sono alcuni degli "ingredienti" del Centro di Cultura gastronomica Nuara. Il cibo è un'esperienza che coinvolge molteplici sensi, emozioni, sensazioni... ed è su questo che ogni giorno è importante lavorare, raccontando le pietanze, ma anche la storia e la cultura del territorio, insomma, raccontando ciò che siamo. Sono tanti gli chef e i collaboratori che ormai da qualche anno ci accompagnano in questo splendido viaggio, non solo professionisti del territorio, che hanno la possibilità di raccontarsi e raccontare la cucina, ma anche tanti chef provenienti da diverse regioni d'Italia e dall'estero, che hanno l'opportunità di spiegare agli appassionati che seguono i nostri incontri nuove e interessanti storie, tecniche e ricette».

*** Dunque Nuara è Scuola di cucina...

Lo chef Pinello: «La nostra gastronomia: un mix di sapori e saperi da tramandare»

«I corsi di cucina "Nuara - Cook Sicily" offrono l'opportunità di conoscere il ricco patrimonio di tecniche, conoscenze e abilità artigianali che la Sicilia, e in particolare il territorio di Trapani possiede. Un'eredità preziosa, frutto di una lunga storia di contaminazioni tra culture diverse e profondamente legata all'identità locale, che si può acquisire solo a stretto contatto con i produttori e gli chef del territorio».

*** E quindi vi si svolge anche un'attività di conservatoria...
«Recuperare e diffondere le antiche tecniche e tradizioni patrimoniali della cultura gastronomica locale, questo l'obiettivo dell'attività di conservatoria del Centro che si arricchisce di incontri con donne e uomini che trasmettono un sapere di generazione in generazione, portato-



Lo chef Francesco Pinello

In calendario i mini-corsi sulla corretta alimentazione rivolti a bambini e ragazzi

ri di storie, aneddoti, tecniche e tradizioni».

*** Si può parlare pure di un programma di educazione alimentare per i più piccoli?

«Assolutamente sì. Nuara realizza inoltre dei mini-corsi e laboratori di avvicinamento al cibo e di educazione alimentare rivolti a bambini e ragazzi. Il progetto nasce per trasmettere in modo semplice, divertente e stimolante conoscenze, tecniche e tradizioni gastronomiche della cucina Mediterranea. Un'esperienza ludico-educativa, realizzata sempre da chef, tecnici ed esperti del settore, che rappresenta un passo importante verso una più corretta educazione alimentare e una maggior consapevolezza del grande patrimonio storico e culturale che caratterizza la gastronomia del terri-

torio».

*** Se parliamo di patrimonio culturale del territorio, non possiamo non accennare al Cuscusu di pesce e al pesto alla trapanese...

«Il Cuscusu (perché si chiama proprio così) è una ricetta tipica trapanese a base di semola cotta a vapore imbevuta di brodo di pesce, perpetuata da nonne e massaie da secoli. Piatto simbolo della gastronomia del territorio, trova la sua massima espressione se accompagnato con la zuppa di pesce. Di matrice araba, ha una preparazione lunga e laboriosa, e va cotto nell'apposita cuscusu-era. La forma italianizzata corrente, è "cuscus". Ma è importante chiamarlo nella maniera corretta, troppe variabili stanno infatti ormai concorrendo alla perdita di questo piatto

tradizionale».

*** E la pasta con il pesto alla trapanese?

«La pasta con il pesto alla trapanese, la cosiddetta pastacu l'aghghia, è un piatto povero e antico: nel porto di Trapani si fermavano le navi genovesi, provenienti dall'Oriente, che portarono la tradizione dell'agliata di aglio, a base d'aglio e noci, che fu dai marinai trapanesi elaborata con i prodotti della loro terra, e il risultato è stato eccellente».

*** Quali gli scopi del corso di degustazione e del laboratorio dedicato all'olio extravergine di oliva?

«È fondamentale conoscerne le caratteristiche organolettiche, le tecniche di assaggio. E comunque si tratta di un'occasione per avvicinarsi al mondo dell'olio attraverso un excursus teorico e pratico con la degustazione di varie tipologie di oli e rendere i partecipanti consapevoli di saperli distinguere e utilizzare in maniera corretta. Il corso, in particolare, lo cura la dottoressa Antonella Poma, tecnologo alimentare».

*** Concludiamo parlando ancora del programma della nuova stagione di laboratorio. Particolarmente suggestiva si annuncia la "cena al buio"...

«Si tratta di vivere un'esperienza unica, l'emozione di mangiare al buio e scoprire la forza dei sensi, un'esperienza che unisce il gusto della convivialità e l'opportunità di provare ad uscire dal nostro mondo pieno di immagini e vivere un'esperienza sensoriale diversa e di riflessione per chi meno fortunato si trova sempre in questa condizione. È un modo diverso per sperimentare e apprezzare i cibi, i loro profumi e i loro sapori».

(1/2016)